

HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

Compétences visées :

- Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique ;
- Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise ;
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire et appliquer les procédures adaptées ;
- Appliquer les principes de l'hygiène alimentaire/identifier les dangers et mettre en place les mesures correctives ;
- Pratiquer le bon lavage des mains et le familiariser avec le matériel et les produits utilisés.

Public visé :

- Tout public

Durée du programme :

- 10 heures en distanciel + 4h en présentiel

Prérequis :

- Maîtrise de l'outil informatique et bureautique ;
- Maîtrise de la langue française.

Tarif : Disponible sur notre site internet

(Prise en charge possible, nous contacter pour plus d'informations.)

Modalités de financement : Plan de développement des compétences, France Travail, auto-financement.

Modalités d'admission :

Auto-positionnement. Notre équipe de conseillers en formation reste disponible pour vous accompagner, n'hésitez à nous contacter.

 04.94.88.58.59

 contact@crc-formation.fr

 crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Localisation et accessibilité :

Distanciel et/ou présentiel.

Nos locaux sont adaptés pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous pour échanger sur les modalités de suivi de la formation.

Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence.

Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.

Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation des acquis en cours de formation : questionnaire, étude de cas, quiz ;
- Test en fin de formation : QCM.

Programme :

Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise :

- Définir les bases de HACCP ;
- Expliquer les principes et différentes étapes de l'HACCP ;
- Reconnaître les 5 M et les mesures de maîtrise des dangers ;
- Résumer les éléments de la sécurité alimentaire ;
- Reconnaître l'importance de l'hygiène dans la restauration commerciale ;
- Décrire l'action des bactéries.

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- Identifier les modes de conservation et de stockage ;
- Identifier la différence entre DLC et DDM ;
- Expliquer les intoxications alimentaires ;
- Définir les étages d'une chambre froide pour la meilleure conservation ;
- Appliquer la bonne traçabilité des produits et marchandises dans la restauration commerciale ;
- Pratiquer le protocole de nettoyage le plus adapté : **durée 1h en présentiel.**

Élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire et appliquer les procédures adaptées :

- Interpréter le plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- Maîtriser et appliquer les procédures d'auto ;
- Contrôler les surfaces, matériels et mains en restauration : **durée 1h en présentiel.**

*Appliquer les principes de l'hygiène alimentaire/identifier les dangers et mettre en place les mesures correctives : **durée 1h30 en présentiel.***

*Pratiquer le bon lavage des mains et se familiariser avec le matériel et les produits utilisés : **durée 30 min en présentiel.***

Délais d'accès :

Entrées et sorties permanentes. Habituellement, les accès sont ouverts 24 heures ouvrées après la réception du dossier complet et la validation du financement.

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr


04.94.88.58.59

contact@crc-formation.fr

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

 04.94.88.58.59

 contact@crc-formation.fr

 crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017

